

Propuesta panel sensorial e identificación de olores NCh 3533- 1/2017 (Ex VDI 3940) Plantel Rucapequén.

Maxagro



PRESENTADO POR Envirosuite Chile SpA.

CONTACTO: Fernando Rojas

+56 9 42232325

Propuesta No: 20211025P

25 de octubre de 2021

CONFIDENCIAL



1 INTRODUCCIÓN

Envirosuite es una empresa transnacional enfocada en brindar soluciones medioambientales mediante servicios de Consultoría de Olores y Plataformas de Gestión ambiental; estas últimas permiten la gestión y el pronóstico de emisiones de olor, gases, material particulado, incluso sumando ruido, vibraciones y demás variables operacionales. Con casa matriz en Brisbane, gestiona proyectos a nivel mundial desde sus operaciones en Australia, Brasil, Colombia, Chile, Canadá, Estados Unidos, Reino Unido, España y China.

Por medio de la presente, y según lo requerido por Maxagro, se presenta una propuesta de identificación y monitoreo de olores generados en Plantel Rucapequén y alrededores, con el objeto de identificar las posibles notas de olor asociadas a la operación del plantel.

Nuestra propuesta se basa en realizar un reconocimiento del lugar, para luego proceder a realizar un monitoreo, por un período de 7 días, de manera estacional, 4 veces al año, en turnos móviles para poder cubrir las 24h del día, con el objeto de definir el nivel de percepción de olores, sus notas y procedencia.

2 ALCANCES

Con el objeto de realizar un monitoreo que permita la identificación de olores percibidos en los alrededores del plantel Rucapequén, proponemos realizar un seguimiento e identificación de olores ambientales, con el objeto de definir el nivel de molestia y origen de las emisiones de olor, percibidas.

3 PROPUESTA METODOLÓGICA

Nuestra propuesta se basa en la realización de un monitoreo sensorial durante 7 días, con el objeto de identificar los olores percibidos, su fuente e intensidad.

Monitoreos mediante panelistas sensoriales, NCh 3533-1:2017 “Medición del impacto de olor mediante inspección de campo”, en la olfatometría de campo se determina la calidad de olor, fuente, el tiempo de presencia y la intensidad de este en una determinada área, mediante el uso de las capacidades olfativas de un grupo de personas o panel especialmente entrenadas y calibradas. Sus fortalezas se basan en tener resultados instantáneos de la zona monitoreada y el contacto con la población afectada. Considera algunas variables meteorológicas como dirección y velocidad del viento, nubosidad, sensación térmica y presencia o no de precipitaciones en cada punto de monitoreo.

La olfatometría de campo se realizará durante 7 días continuos, con duración de 8 horas diarias, con el objeto de definir aquellas fuentes que puedan afectar o interactuar en la zona de monitoreo. Este método reúne información de percepción de olores, y tiempo acumulado de olor.

La olfatometría de campo se realizará en los receptores o lugares que serán definidos en conjunto con Maxagro. Esta modalidad puede suministrar mayor información de campo, ya sea mayor cobertura y/o realizar repeticiones receptores o puntos de medición de forma diaria con un tope de 24 receptores o puntos de medición.

Se comenzará el monitoreo diario por el punto individualizado como número 1, continuando hacia los otros 23 puntos, entregando un reporte máximo diario de 240 minutos de medición de olores, 1.680 minutos por semana de información.

La Expresión de Resultados Para efectos del cálculo de Monitoreo mediante paneles, se utilizará el término Porcentaje de Tiempo de Olor (%TO).

El monitoreo mediante panelistas sensoriales se realizará diariamente en los puntos a definir, con el objeto de hacer seguimiento sensorial a éstos. Los monitoreos se realizarán en mediciones o rutas de medición diarias, con lo cual se completará un total de 24 puntos de monitoreo diarios, pudiendo en el caso de definir menos de 24 puntos de monitoreo, realizar repeticiones en éstos durante cada día de medición.

Porcentaje de Tiempo de Olor (%TO): Durante la medición en el punto, el monitor en terreno debe respirar de forma normal, accionando el cronómetro cada vez que perciba un olor reconocible, y deteniéndolo cada vez que deja de ser percibido (Start/Stop). Al final de los 10 minutos (tiempo de medición), se obtiene el tiempo total acumulado en que el olor fue reconocido. De lo anterior, el Porcentaje de Tiempo de Olor se obtiene de la siguiente forma:

$$\%TO = \frac{T_+}{T} \times 100$$

donde:

%TO = Porcentaje de Tiempo de Olor.

T+ = Tiempo de Olor asociado al foco en estudio.

T = Tiempo total de medición.

La ubicación de los receptores en los cuales se realizarán las inspecciones será definida en conjunto con Maxagro.

4 PROPUESTA ECONÓMICA

7 días de monitoreo sensorial, con tres (3) panelistas, estacional (4 veces por año) **UF 605/año**

Los valores expresados son exentos de IVA.

Condiciones de Pago, 100% contra emisión del informe



www.envirosuite.com

info@envirosuite.com